



Můj pekař

Dar chuti a přátelství

Č. 5 únor 2013

Příští číslo vyjde v dubnu 2013

www.adelka.cz

ADÉLKA a.s. / U Pekařny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546

Editorial

Což takhle volit český výrobek?

Vážení čtenáři, dlouho jsem přemýšlel, o čem bude další úvodník našich novin, jaké téma probrat, aby vás zaujalo a nenudilo. A jedno se opravdu nabízí. V posledních dnech jsme zažili něco nového – poprvé jsme si sami volili hlavu státu. Mnozí z nás byli plni očekávání něčeho nového, cítili jsme jiskřičku naděje na něco lepšího, na změnu. Toto se však během několika dní změnilo, začaly se vést diskuse v práci, doma, v hospodě. Ty začaly přecházet až v urážky, nenávisť, lži a hysterii. V konečném důsledku zase o tolik nešlo. Všichni víme, o jaké pravomoci prezidenta se jedná a nakolik mohou ovlivnit stav naší parlamentní demokracie. Oba kandidáti měli své významné plusy a mnohé zápory. A na světě není člověk ten, aby se zavděčil lidem všem, jak říká jedno lidové moudro. Ale proč o tom mluvím?

Superstar a jiným podobným nesmyslům (místy mi volby připomínaly to samé) věnujeme času až dost, ale mnohem důležitějších věcí si všímáme jen málo. Zejména v oblasti stravování. Vybavujete si poslední kauzu s jedem na potkany v sušenkách? Vzpomínáte si na ty tisíce tun technické soli v potravinách? A kolik jiných takových případů se za poslední roky stalo? A mají všechny ty kauzy společného, kromě značky PL? Všechny vyšumely a nikdo nebyl potrestán, dokonce ani zveřejněn! Pokud však cokoliv zavinit český výrobce, objeví se třeba moucha v jogurtu, je to hned večer ve všech hlavních zprávách. Pokud by česká firma udělala stejný průšvih jako dovozce z Polska, jistojistě by mohla výrobu či závod zavřít. A proto si myslím, že právě v této veledůležité otázce kvality potravin bychom měli být pozorní, obezřetní, vést diskuse (třeba na sociálních sítích) a vůbec se víc domáhat našich práv u příslušných orgánů. Před několika dny jsme se ve volbách rozdělili na dvě skupiny, nyní je čas se sjednotit. Máme totiž společného a velmi skutečného nepřítele a tím je nekvalitní, nezdravá a jedovatá potravina. Přestaňme se hádat, jestli měl na Hradě sedět Petr, nebo Pavel, a pojďme se konečně více zajímat o to, co jíme. Koneckonců, zdraví máme všichni jen jedno.

A když už jsme u toho dovozu potravin, málo se ví, že import z Polska se každoročně zvyšuje o 20%. Nezdá se vám to alarmující? Jsou snad polští pekaři, cukráři, řezníci, mlékaři, pivovarníci a ostatní potravináři lepší než ti naši? Rozhodně ne! Jen mají oproti nám nastaveny výhodnější podmínky, a tak mohou úspěšně likvidovat české a moravské zemědělství a potravinářství. Ale naše kontrolní orgány, ani zákonodárci, kteří mohou něco změnit, však na toto téma už přes deset let neslyší. Jak častý jev v naší zemi, že? Přitom ve světě je běžné, že úřady bývají ke svým domácím firmám ohleduplnější a shovívavější. U nás je to ale naopak, daleko větší horlivost kontrol je zaměřena na ty poctivé, kde se lépe kontroluje a kde nehrozí ostří právníci. Ale stejně jako české domácnosti mají nárok na kvalitní a zdravé potraviny, čeští výrobci mají právo na stejné podmínky, stejně zacházení.

Vážení zákazníci, českým potravinářům můžete pomoci pouze vy. Tedy, pokud chcete, aby z regálů nezmizely poslední zbytky kvalitních domácích potravin. Prosím vás za všechny české výrobce, věnujte větší pozornost tomu, co kupujete a co jíte. Darujte trochu víc své pozornosti výrobkům českým, domácím, prostě našim. Ona se vám tahle pozornost brzy vrátí. V lepší prosperitě rodné země a hlavně – ve vlastním zdraví.

S úctou
Roman Teisler
ředitel firmy Adélka a.s.

Produkt měsíce



K masopustu po staletí neodmyslitelně patří koblížky

Nejstarší zmínka o slavení masopustu na našem území pochází již ze 13. století. Masopustem označujeme celé období od Tří králů až do začátku postní doby, hlavně však poslední tři dny, kterými toto období končí. Na Moravě masopustu lidé říkají fašank, fašinek nebo ostatky. A stejně jako k Vánocům patří vánočka, k masopustu patří koblížky. Koblížky se začínaly smažit na tzv. tučný čtvrtek (tedy čtvrtek před masopustní nedělí). Hospodyňky si na nich dávaly záležet a plnily je rozličnými náplněmi, např. marmeládou, mákem nebo povídky. Smažily se ve vysoké vrstvě toho nejlepšího oleje, někdy i bukvicového. V tehdejší době lidé nedokázali konzervovat olej, proto pekli koblížky nejčastěji právě v zimním období.

Dnes si pod slovem koblíha či koblížek představíme pečivo, které je z kynutého těsta a je zpravidla kulovitého tvaru. U nás v Adélce připravujeme různé varianty smažených výrobků. Například oblíbené hřebeny plněné makovou náplní, šátky s jablečnou náplní, hřebínky s malinovou náplní, croissanty a růže potažené čokoládou, fondánem a obalované skořicovým cukrem. Další sortiment - smažené koblížky zdobíme čokoládou, tvarohovou náplní, pudinkovou náplní, čokoládou, fondánem.

Jak se koblížky připravují

Kynuté těsto určené ke smažení koblížek má oproti těstům připravovaným na koláče a buchty vyšší podíl droždí, méně cukru, je téměř bez tuku a hlavně se do něj dává rum,

který společně s kypřícím plynem, vznikajícím kynutím, zamezuje „nasávání“ tuku do výrobku.

Doma se většinou připravují koblížky tak, že vykynuté těsto se rozválí, rozdělí, naplní se a zakryje vykrojenou částí těsta, nebo zabalí a takto se nechá kynout. My v Adélce těsto nadělíme a stáčíme do klonků, což jsou malé bochánky, které se odkládají na plátnem pokryté podložky, kde kynou. Je-li pravý čas kynutí, což je cca po 50 minutách, vozy s koblížky se přemístí k fritovací lince.

Zde se vloží podložky na pás a zařízení jemně sejme plátýnka a postupně jsou koblížky unášeny v rozehrátém fritovacím oleji. Asi po sedmi minutách jsou v jednotlivých řadách jemně vyjmuty na mřížky, kde odkape přebytečný tuk, a poté už zbývá jen koblížky naplnit. Tím se většinou liší od domácí výroby, kde se plní před smažením. Speciální jehlou se odkapané koblížky plní ovocnou či nugátovou náplní. Proto mají

Pokračování na str. 2

NEPŘEHLÉDNĚTE!

V úterý 12. února rozvoz speciálních masopustních koblížek

Na úterý 12. února je připraven rozvoz speciálních masopustních koblížek do všech prodejen Adélky. Přijďte ochutnat.

Pečeme s vámi.

Každý den pro Vás dnem i nocí pečeme tisíce chlebů a ještě víc rohlíků, koláčů a dalších dobrot. Předáváme vám tak to nejcennější – umění starých mistrů a věčně mladou chuť na něco dobrého.



Je cukr doopravdy bílý nepřítel?

Původ slova cukr je odvozen z arabštiny, ze sanskrtského šarkara, což znamená sladký. Počátky výroby cukru v českých zemích spadají do konce 18. století, kdy Belgičan Sauvagne otevřel v bývalém klášteře na Zbraslavi cukrovar. Cukr se do konce století páry (19. století) používal v odlévaných homolích, které se pak sekaly na drobné kousky. Homole nahradil v roce 1841 český vynález – kostkový cukr. Vymyslel ho Jakub Kryštof Rad z Dačic.



Moderní životní styl, který se vyznačuje minimálním množstvím pohybu a zároveň pozitivním z jídlu, způsobil, že lidé stále více trpí a trpí nadměrnou. Lékaři a zdravotnická osvěta proto začala doporučovat omezení tuků a cukrů. Na to však zareagovali výrobci potravin a nápojů a vymysleli light výrobky. Postupně jsme se tak dostali do light éry, kdy žijeme v domnění, že co je light, nemůže tělu ublížit. Cukr začal být vytěšňován, na popularitě získávala umělá sladidla, která ve velké míře užívali a užívají lidé zdraví, tedy ti, co netrpí cukrovkou. Odborníci na výživu zdůrazňují, že lidé si mylně zaměňují light a dia potraviny.

Sladké věci máme rádi všichni. S oblibou také vzpomínáme na dětství, kdy jsme se ládovovali bonbóny, čokoládou a cukrovím. Jo, sladký život... Ale o ten se nemusíme připravovat ani v dospělosti. Cukr přeci tělo potřebuje. Takže když to nebude přehánět, můžeme mít opět přirozeně sladký život.

(fru)

Víte, že se v Adélce za rok zpracuje

42 tun cukru krupice (vyrobený z cukrové řepy),
6 tun cukru moučka,
500 kg vanilkového cukru,
200 kg cukru pro diabetiky,
1 tuna medu.

Výroba těstovin má v českých zemích dlouholetou tradici. Jedním s prvních výrobců těstovin byli Bratři Zátkové, a. s., kteří po vzoru italských výrobců založili svou těstárnu v Březí u Boršova nad Vltavou v roce 1884. Rozvoj výroby v českých zemích a na Slovensku probíhal od té doby na několika místech, když se po roce 1989 objevila celá řada nových, menších výrobců, kteří se pokusili o vstup do branže výroby těstovin. Největším a jediným moderním průmyslovým závodem na výrobu těstovin v České republice byla těstárna v Litvli, která byla vybudována v roce 1993. V průběhu devadesátých let byla celá řada výrobních závodů uzavřena, zejména s ohledem na vysoké investice, které nebyli menší výrobci schopni financovat. „To odpovídá mezinárodním trendům, kdy velikost výrobních závodů neustále roste, uspějí pouze velcí výrobci nebo výrobci specialit,“ vysvětlil nám Ing. Pavel Hrdina, MBA, předseda představenstva společnosti Europasta.

Kdysi – a není to tak dávno – se pod slovem těstoviny v české kuchyni skrývala kolínka s rajskou. Změnily se za poslední roky české těstoviny preference?

Situace se za posledních 20 let dramaticky změnila. Z trhu, který po samétové revoluci zásobovalo několik místních výrobců a dováželo se jen málo, jsme se stali otevřeným trhem, na kterém působí kromě místních dodavatelů i celá řada dovozců, zejména z Itálie, Francie a – v levné kategorii – z Polska. Zákazník však přesto zůstává konzervativní a experimentuje málo (speciální tvary jsou pro spotřebitele někdy záhadou – jak je vařit?). Nejprodávanějším tvarem jsou dle průzkumů špagety, následují vřetena, kolínka, penne a další tvary. Dá se říci, že převážná část tvarů prodávaných v zahraničí je na českém trhu dostupná.

Chceme-li žít zdravě a dobře se stravovat, máme kupovat vaječné, nebo bezvaječné těstoviny?

Je pravda, že pro většinu laické populace je rozhodování mezi těstovinami v této poloze. Má si koupit vaječné, nebo bezvaječné? Fakticky je ale podstatné při rozhodování o nákupu jiné kritérium. Jedná se o použitou základní surovinu. Těstoviny jsou vyráběny v zásadě ze dvou základních surovin – z polohrubé mouky z měkké pšenice, která je surovinou běžně pěstovanou v našich zemích, variantně potom ze semoliny – mouky z tvrdé pšenice. Tato surovina se u nás pěstuje jenom výjimečně a v České republice nejsou ani aktivní mlýny, které melou tuto pšenici. Proto je zdrojem pro české výrobce těstovin import semoliny, která pochází ze Slovenska, Rakouska, Maďarska a Itálie. Semolina je surovina na výrobu těstovin vhodnější, těstovina se nerozváří, a to zejména díky vyššímu obsahu a kvalitě lepku. Obecně jsou těstoviny vyrobené ze semoliny i zdravotně prospěšnější díky nižšímu glykemickému indexu. Doporučují tedy kupovat především těstoviny semolinové, a to až u vaječné, nebo bezvaječné. Těstoviny z měkké pšenice bych doporučil zejména u zavářkových tvarů (polévkové těstoviny), případně u tvarů určených pro zapékání (fleký a podobně). Ale pokud trváte na původní otázce, tak tedy: doporučuji spíše těstoviny bezvaječné, s výjimkou těstovin určených do polévek, případně na zapékání. Na moderní kuchyni italského typu v zásadě bezvaječné. Není to však otázka kvality, ale spíše chuti.

Když se řekne pasta, asi každému se vybaví Itálie... Mají vůbec těstoviny Made in CZ šanci uspět v takhle těžké konkurenci?

Život výrobce těstovin u nás je těžký, bohužel nemáme k dispozici známku Made in Italy. V posledních deseti letech také většina výrobců zanikla, zůstává pouze Europasta SE jako velký průmyslový výrobce se značkami Zátkovy vaječné těstoviny, Rosické těstoviny, Adriana pasta, Emka a Ideál, což je značka pro slovenský trh. Kromě Europasty potom zůstává na trhu ještě několik menších výrobců, jako je Japavo, Babiččiny nudle, apod. Jako velký průmyslový výrobce vyrábí Europasta i privátní značky obchodních řetězců, které tvoří v posledních letech významnou část trhu. Společnost je schopna konkurence vůči italským výrobcům vzhledem ke své velikosti, vybavení výrobních závodů a dosahované kvalitě. Posun v kvalitě je oproti té z 90. let značný. Dnes jsme schopni vyrobit naprosto stejný produkt jako italský výrobce, za konkurenceschopnou cenu. Adriana pasta v „černém“ je naší vlajkovou lodí.

Jaký je zaručený recept na to, aby těstoviny byly uvařeny al dente?

V první řadě je to dosažitelné u těstovin semolinových, obtížně u těstovin z měkké pšenice, které mají vždy měkčí konzistenci. Je ale pravdou, že český spotřebitel ne vždy požaduje al dente konzistenci, je to zřejmě i z toho, že na českém trhu jsou pořád těstoviny z měkké pšenice v převaze.

Co chystá vaše společnost nového, jaké nové výrobky najdeme v regálech v letošním roce?

Operativní revolucí byla změna našeho portfolia značek. Představili jsme novou značku Adriana pasta, která nahradila původní produkty pod značkou Adriana a reprezentuje pouze nejvyšší kvalitu semolinových těstovin. Tradiční značka Rosické těstoviny, které nyní produkujeme pouze bezvaječné, prošla také kompletním redesignem. Tradiční Zátkovy vaječné těstoviny byly ponechány v jejich původní podobě, protože prošly změnou již v roce 2010. Všechny naše hlavní značky jsou nyní u krátkých tvarů baleny do obalu typu cihla, kdy sáček v regále stojí a je znovu uzavíratelný. V prvním pololetí roku 2012 jsme spustili výrobu špaget na nové špagetové lince v Litvli. Naše špagety, zejména pak semolinové, to posunulo na kvalitativní špičku.

Na co dát pozor při výběru těstovin v obchodě? Podle čeho se máme orientovat, ne-li jen podle ceny?

Vracím se opět k základní surovině, zejména u špaget bych preferoval semolinové těstoviny. Nebál bych se sáhnout po českých produktech, zejména značkových. Nejlevnější produkt v cenách do 10 Kč za sáček je samozřejmě vyroben z měkké pšenice, s čímž jsou spojeny jeho dané senzorycké vlastnosti po uvaření. Ještě to však neznamená špatnou kvalitu. Vzhledem k tomu, že v těchto cenách se obchodují pouze privátní značky obchodních řetězců, snažil bych se zjistit výrobce a vybrat bych toho svého. Každý obchodní řetězec má v této kategorii výrobků zpravidla jednoho stálého dodavatele, někdy s přiměřenou kvalitou, někdy i s kvalitou problematickou (projevuje se zejména na barvě, viditelném popraskání, špatné kvalitě balení, apod.) Jako výrobce těstovin bych doporučoval výrobky v cenové hladině od 20 Kč do 30 Kč za sáček. V této cenové kategorii se již nespolejte a koupíte kvalitní semolinové těstoviny. Vyšší cenové relace pak již jsou hlavně pro fajnšmekry, kteří ocení například ještě vyšší tvrdost těstovin po uvaření. Dodatečná hodnota získaná takovým nákupem již není příliš vysoká.

Co byste přál českému spotřebiteli do roku 2013?

Přál bych českému spotřebiteli a tím i výrobcům potravin, aby nabyl větší optimismu a nebrzdili tak silně svou spotřebu. Dále samozřejmě hodně zdraví, osobního štěstí a úspěchů v roce 2013.



Jak se cukr vyrábí



Cukr se vyrábí z cukrové řepy.

protože obsahuje méně nečistot, ale postup je podobný.

Cukr se vyrábí z cukrové řepy a cukrové třtiny. Řepa se postupně zbavuje nečistot, řezá se na proužky (tzv. řízky) a ukládá se do difuzérů, kde se cukr vyluhuje pomocí vody. Vyluhované řízky se používají jako krmení pro dobytek. Cukerná šťáva se pak dále čistí. Ve vakuu dochází ke krystalizaci a výsledná vlhká cukrovina se buď plní do forem, nebo se suší na surový (hnědý) cukr. Tento cukr se pak znovu rozpouští a dalším čištěním se z něj stává cukr bílý. Výrobu z cukrové třtiny je snazší,

Lidské tělo cukr potřebuje. Ale i zde všeho s mírou

Cukr a umělá sladidla jsou v české, ale i světové gastronomii velké téma. Reklamním agenturám se podařilo veřejnost přesvědčit, že cukr je bílý nepřítel. Pravdou je, že člověk bez cukru nemůže žít. Samozřejmě i zde platí všeho s mírou. Cukr je ve srovnání s bílkovinami a tuky nejrychleji stravitelná složka potravy. Lidské tělo ho téměř sto procentně spotřebuje a brzy po konzumaci se projevují jeho účinky, což neumí žádná jiná složka potravy.

Umělá sladidla jsou snad nejkontroverznějším přísadami našich jídelniček. Mnozí jim dávají před cukrem přednost pod záminkou hubnutí, protože neobsahují kalorie. Vedle toho je však důležité vědět, že tyto uměle vyrobené látky, které jsou daleko sladší než cukr, vzbuzují u svých konzumentů větší chuť na sladké a je po nich brzy hlad, což vede k další konzumaci dalšího jídla.

Pokračování ze str. 1

koblihly na svém obvodu někdy více či méně vidět otvor po plnicí jehle.

Občas se může stát, že při skousnutí vyteče džem právě tam, kde to vůbec nečekáme. Koblihly se takto plní až po usmažení, neboť je to šetrnější ke kvalitě koblihly a také ke zdraví spotřebitele. Nedochází tolik k pojmání tuku do výrobku, tedy k „nasávání“ tuku. Proto je dobré, pokud si povšimneme „díry“ (otvoru), právě v tomto místě se do koblihly nejdříve zakousnout.

Dobře usmažené neznamená nasáknuté tukem

Při smažení může docházet k nežádoucím změnám tuku, což vede ke vzniku akroleinu, který je zdravotně závadný. Linka, na které v Adélce smažíme výrobky, je vybavena automatickou regulací teploty a filtrační stanicí na čištění tuku. Laborantky také pravidelně provádějí testy kvality tuku. Koblihky smažené v Adélce jsou tedy pod přísným dohledem, a to se

odráží na jejich plné, čerstvé chuti.

Pravé, čerstvé, voňavé...

V mnohých marketech jsou nabízeny koblihové výrobky, které většinou nejsou vyrobeny v České republice. Jsou k nám přiváženy hotové zamražené. Poté se rozmrazí a prodávají se. Objem takto prodávaných zamražených koblih je v řádech několika milionů kusů měsíčně. Jedná se většinou o dovoz z Polska nebo z Německa. Ještě nedávno tyto počty koblih vyráběli čeští pekaři a cukráři – čerstvé, nemražené a české. V našich prodejnách Adélky dostanete koblihové výrobky vždy nemražené. Stačí ochutnat a poznáte rozdíl. Cukrářky z Adélky připravují přes noc koblihly, které jsou pak rozváženy do prodejen Adélky. Zákazníci tak mají záruku, že si pochutnají na pravé, čerstvé koblize připravené s tou největší pečlivostí.

Věra Bartáková



A tady se smaží koblihky...

s Adélkou na cestách

Ostrov rýžových polí, sopek a divoké přírody



Ostrov Bali patří k nejvyhledávanějším místům v Indonésii. Leží kousek od rovníku a je jedinou hinduistickou oblastí mimo Indii. Toto kouzelné a trochu mystické místo planety v sobě ukrývá horská údolí, terasovitá rýžová pole, chrámy a vulkány. Vulkán Mount Batur je stále aktivní. Před asi 30 000 lety prodělal katastrofickou erupci, která byla jednou z největších vulkanických událostí na Zemi. Z pelhřimovské Adélky se vydal pan Vladimír Kopecký na dvacet dní do těchto exotických míst za poznáním.

Ostrov Bali je kvůli hinduistickému vyznání jeho obyvatel často přezdíván „ostrovem bohů“ nebo „ostrovem tisíce chrámů“. Jak na vás působili místní lidé? Překvapili vás něčím?

Skutečně tato označení ostrova sedí. Víra v bohy a jejich uctívání je poznat téměř na každém kroku. Na Bali je desetitisíce chrámů a svatyní, které slouží k uctívání předků a přinášení obětí bohům. Alespoň jednu malou svatyni má každá rodina. Pokud je rodina bohatší, má svatyni i na půlce pozemku. Dále jsou zde větší svatyně ve vesnicích a na různých důležitých místech. Většina obyvatel Bali je velmi chudá. Přesto nás



Rýžová políčka jsou téměř všude.

Jaké tam mají pečivo? Chutnalo vám?

Sehnat na Bali chléb nebo pečivo je docela problém. Ve větších obchodech je k dostání sladký toustový chléb, který nám moc nechutnal, a jen několik druhů jemného pečiva. Klasické pekařské výrobky, jak je známe u nás, se prakticky nedají koupit. Po dlouhém hledání jsme objevili malý obchůdek v turistické oblasti u chrámu Tanah Lot, kde prodávali omezený sortiment pečiva. Náš chléb a pečivo nám po čase opravdu scházel. Na Bali se podává rýže i k snídani.

Balijci si zachovali svoji kulturu a kromě hinduismu uctívají různé duchy. Pořádají složité rituály a tance a věří, že díky tomu s duchy splynou. Měl jste možnost vidět jejich tance a rituály?

Náboženství prostupuje každým aspektem života Balijců a je proto nemožné se s projevy náboženství nesetkat. U chrámu Ulu Wat jsme zhlédli asi nejznámější tanec Kecak, děj tance čerpá z posvátného hinduistického eposu. V Ubudu jsme viděli tanec Legong, který tančí mladé dívky a vypráví dávný příběh o králi a zajaté dívce. Viděli jsme také několik náboženských obřadů a rituálů. V nejvýznamnějším chrámovém kom-



Pekařství u Tanah Lot.

plexu udivilo, jací to jsou příjemní, pohodoví a neobyčejně přátelští lidé. Stále se usmívají, vyptávají, k cizincům jsou velice tolerantní, chtějí být s nimi v kontaktu. Oni sami se na ulicích setkávají a sdružují v kolektivu.

V Indonésii, jejíž součástí – provincií je Bali, patří k častým pokrmům rýže na různé způsoby. Jak vám chutnala tamní kuchyně?

V balijském jídle se mísí kuchyně čínská, indická a malajská. Základem jídelníčku je rýže, která je podávána buď jako příloha, nebo jako hlavní jídlo. Specialitou je nasi goreng - opékaná rýže se zeleninou, masem, vejci a různými kořeními. Z masa se nejvíce používá kuřecí maso, dále v menší míře vepřové a hovězí. Často se připravuje saté, grilované maso na jehlech s arašídovou omáčkou. Specialitou je také babi guling - opékané selátko. V kuchyni se hojně používá chilli, zázvor, kokos, česnek, sójová omáčka, ostré omáčky a různé druhy koření. Nás nejvíce zaujala nabídka vždy čerstvých a velice levných ryb, jako jsou barakudy, tuňáci, ryba mahi-mahi, makrely, krevely a langusty. Celkově je jídlo na Bali velice levné a nám moc chutnalo. Na jídlo je vždy dobré zajít do místních jídelen Varung, kde splýnete s místním obyvatelstvem. Na Bali se moc nepijí alkoholické nápoje, přesto je k dostání arak a palmové víno. Velice dobré je místní pivo Bintang. Jinak se pije minerální voda, ovocné džusy a různé míchané ovocné nápoje.



V balijském pekařství s čepicí z Adélky.

plexu na Bali Besakih jsme byli svědky velkého obřadu, kde mezi obětí byla i upečená kuřata a selata. Zajímavý byl také obřad v bílém chrámu Lempuyang, který leží v divoké krajině v horách. Nezapomenutelný zážitek máme na kremaci jednoho zesnulého Balijce. Tělo zemřelého se páli na hranici, aby jeho duše opustila tělesnou schránku.

Jak se dělá

Pizza

Suroviny	
mouka pšeničná hladká	113 g
instantní droždí	1,6 g
cukr	2 g
sůl	3,3 g
voda 23–28 °C	79 g
olivový olej	18 g

Těsto

Těsto zaděláme minimálně hodinu před zpracováním. Ze všech surovin, kromě oleje, vymícháme těsto, které má být mírně lepkavé. Do nádoby vlejeme olej a vložíme do něj těsto, které v míse obrátíme tak, aby bylo po všech stranách pokryto olejem.

Pokud nemáte čas na přípravu těsta, doporučujeme v prodejnách Adélky koupit listové těsto, které pak stačí už jen použít.

Příprava rajčatové omáčky

1 konzerva rozmělněných rajčat ve vlastní šťávě

1 polévková lžice olivového oleje

1 stroužek česneku

(možno přidat chilli papričky dle chuti)

2 čajové lžičky čerstvé dobromysli (oregano)

¼ čajové lžičky cukru

¼ čajové lžičky soli

čerstvě mletý černý pepř

Všechny přísady smícháme v nádobě, poté přivedeme k varu a povaříme cca 10–12 minut.

Tvarování a pečení

Těsto vložíme na vymazaný plech a vytvarujeme do tvaru pizzy. Potřeme připravenou náplní a posypeme nastrouhanou mozzarellou (85–113 g). Pečeme při 250 °C.



Můžete „vypíchnout“ nějaký zajímavý zážitek?

Příroda na Bali je jedna veliká tropická zahrada se spoustou květin a stromů. Zaujalo nás množství terasovitých políček rýže, nádherný byl také kráter sopky Batur široký 20 km, úctu jsme měli k činné sopce Agung, která je 3150 metrů nad mořem, a jsou na ní stále patrné stopy po erupci z roku 1963, kdy zde zahynulo tisíce lidí. Nezapomenutelné je také modré moře s korálovými útesy a spoustou barevných ryb. Úchvatnou podívanou pro nás bylo každodenní vyplouvání stovek rybářských lodí jukung, kdy doslova zaplnily obzor. Velice se nám líbila návštěva ostrova Komodo, kde jsme se procházeli blízko největších ještěřů na světě – komodských varanů dlouhých až 3,5 m. Méně zajímavé bylo setkání s opicemi, kdy jedna drzá opice makak odnesla manželce dioptrické brýle někam na útesy. (fru)



REKREACE NA VYSOČINĚ NEJEN PRO RYBÁŘE

Nabízíme k pronájmu nově zrekonstruované chatky v rekreačním středisku Trnávka u Brtné na Vysočině.

Chatka je pro 5 osob (prostorná a vybavená kuchyně, lednička, mrazák, el. sporák, nádobí, WC, sprcha, topení v krbových kamnech, příkrývky, ložní prádlo). K dispozici jsou zdarma lodě s motorem, kánoe, šlapadlo, pingpongový stůl, venkovní krytá pergola pro 20 osob, venkovní stoly a židle pro 20 osob, venkovní krb, udírna. Po domluvě možnost pronajmutí i společenské místnosti s krbem pro 30-40 osob. Tři chatky hned u vody v oblíbeném rybářském revíru ÚN Trnávka s celosvazovou povolenkou na rybaření. Vhodné pro rybáře, houbaře, rodiny s dětmi, juniory i seniory. Velmi klidné prostředí.

Cena ubytování za 1 chatku:

Týdenní pobyt: v sezoně 7.000 Kč
(nástup v sobotu 10:00–11:00 hod, ukončení v sobotu 12:00–13:00 hod)

Týdenní pobyt: mimo sezonu 5.000 Kč (květen, červen, září, říjen)

Víkendový pobyt: 3.000 Kč

(nástup v pátek 15:00–16:00 hod, ukončení v neděli 12:00–13:00 hod)

Přijímáme objednávky na rok 2013 na této adrese: radka.kopecka@adelka.cz



Adélka a.s. přijme

muže na směnný provoz do výroby (práce i o víkendech)

- obsluha pekařských strojů na výrobu běžného pečiva a chleba
- znalost práce na PC výhodou
- SŠ vzdělání nebo vyučen v oboru
- bydliště v PE výhodou
- nástup možný ihned

životopis zasílejte na:
milan.stepanik@adelka.cz
info Milan Štěpáník,
tel.: 777 167 408

Aktuality

Nová prodejna v Havlíčkově Brodě

Adelka otevřela začátkem prosince svoji jednadvacátou prodejnu. Najdete ji v Havlíčkově Brodě v Žižkově ulici. Otevřeno má od pondělí do pátku od šesti hodin ráno do pěti do večera, v sobotu od sedmi do jedenácti dopoledne. Zveme zákazníky do příjemného prostředí, kde denně nakoupí čerstvý chléb, pečivo, lahůdky a cukrářské výrobky. Dále je zde možnost posezení u dobré kávy nebo čaje.



Tradiční masopustní veselí v Pelhřimově

V úterý 12. února se v Pelhřimově uskuteční tradiční masopustní veselí. Sraz masek je ve 14 hodin u kulturního domu Máj, v půl třetí se vydá průvod masek po městě. Pro dětské masky jsou připraveny masopustní koblížky zdarma. Dospělé masky dostanou za odměnu polévku nebo prejt. Přijďte se podívat na Masarykovo náměstí na masopustní stánky, poslechnout si kapelu Vysočina, společně se pobavit a také ochutnat masopustní koblížky z Adélky, které budou připravovány přímo na místě. Můžete se také těšit na tradiční soudní proces se zloduchem.



Rozšíření služeb: kvalitní maso a uzeniny

Od poloviny února jsme připravili pro zákazníky prodejny Adelka v Pelhřimově (U Pekárny 849), a nejen pro ně zásobování vyhlášenými kvalitními uzenářskými výrobky z výroby uzenin a jatek Nový Rychnov. Každou středu se bude prodávat také teplo uzené maso. Přijďte ochutnat dobré maso a uzeniny společně s výborným pečivem.

Když se řekne

Adélčiny ženy za pultem rozdají denně stovky úsměvů

Prodávat zboží a denně být v kontaktu s lidmi, usměvavými i zamračenými, není zas tak jednoduché, jak se na první pohled může zdát. Adélčiny ženy za pultem denně naběhají po prodejně i několik kilometrů, zodpoví desítky dotazů a rozdají stovky úsměvů.



Prodejna Adélky v Pelhřimově v Pražské ulici v roce 1994.

„Občas se stane, že si zákazníci zapomenou nákup v prodejně. Tak je naháníme po parkovišti, aby neodjeli bez něj. S úsměvem nám za donesený nákup poděkují a odjedou,“ vypráví jednu z mnoha zkušeností Adélčina prodavačka Ludmila Girbová.

Práce prodavaček nezačíná otevřením obchodu a nekončí zamčením dveří. Dříve než se otevřou dveře prodejny, je potřeba veškeré zboží převzít, vybalit a doplnit do regálů. Taková příprava zabere někdy půl hodiny, někdy celou hodinu. Pak se otevřou dveře prodejny a už se do Adélky nahrnou první zákazníci. Během dne prodavačky doplňují zboží, obsluhují zákazníky, kontrolují upravenost zboží, pečují o čistotu na prodejně a vykonávají další práce potřebné k bezproblémovému fungování prodejny.

Po zavření prodejny práce pokračuje. Myje se nádobí, uklízí, sklízí se zboží do lednic, počítá se pokladna. Když se všechno neprodá, zboží se musí sepsat a naložit do přepravek, kde je určeno k tzv. vratce. „S naší prodejnou je spojena i kavárna, takže ještě čistíme stroj na kávu a na šlehačku, leštíme sklo a uklízíme,“ popisuje Eva Másilková z Humpolce.

Dobrá prodavačka musí umět odhadnout zákazníka

„Pět deka, deset deka, dvacet deka, třicet deka, kilo chleba, kilo cukru, jeden rohlík, jedna veka, všechno máme, co kdo chcete, obchod kvete, jen si račte říct.“

Michal Tučný, Prodavač

Profese prodavačky už dávno není jen o podávání vybraného zboží zákazníkovi a inkasování peněz za pokladnou. Dobrá prodavačka musí umět odhadnout zákazníka, odpovědět mu na všechny otázky, znát složení výrobků. Také musí dbát na úhlednost vystaveného zboží, kontroluje správné označení výrobků a dbá na jeho kvalitu a čerstvost. Když zboží dojde, musí ho okamžitě doplnit. Zákusky a lahůdky je potřeba pravidelně rovnat, aby ladily zákaznickou oku, a v neposlední řadě je nutné neustále hlídat čistotu. Vedle toho všeho přebírá dovezené zboží. A to jsou někdy závozy i třikrát denně.

Profese prodavačky se v průběhu let změnila. I prodejny se změnilly

Dnešní prodejny nabízejí obrovské množství výrobků a zboží. Jaroslava Hlavatá z Pelhřimova, která stála za pultem čtyřicet let a může si dovolit srovnání, vzpomíná: „Tenkrát nebyl takový výběr. Zboží bylo, ale po jednom druhu. Takže jste si mohli koupit například jeden druh jogurtu, zato dneska si můžeme

vybrat z desítky druhů.“ Dnes jsou obchody plné zboží, závozy nového a čerstvého jsou několikrát denně. Mnozí ještě pamatují na dobu před několika lety. Když zboží došlo, tak nebylo. Chtěl-li člověk něco dostat, musel přijít dřív nebo si pak vystát frontu.

Profese prodavačky se v průběhu let také trochu změnila. Dřív nebyly automatické váhy a čárové kódy na zboží. „Zboží se vážilo ručně, žádná automatika. Také jsme museli znát například všechny ceny, protože se nepoužívaly pokladny jako dnes. I když je pravda, že ceny byly stálejší, tolik se neměnily,“ vypráví paní Hlavatá a prozrazuje, že prodavačkou se vyučila v roce 1969. S úsměvem také říká, že prodavačky musely být zručné, umět velmi dobře počítat a také mít fyzickou kondici. „Zboží se tenkrát vozilo v třicetkilových bednách. Dneska se vozí balení třeba po kilu nebo po pěti.“

Být prodavačkou je přeci hezké povolání

Prodejny jsou posledním, ale neméně důležitým článkem v celém výrobním řadě od mletí mouky přes pečení až rozvoz. Vyučít se dnes na prodavačku je často vnímáno jako neprestížní. Ale přitom je to tolik potřebná profese. Prodavačka Ludmila Girbová z Pelhřimova se shoduje s ostatními kolegyněmi a popisuje, co ji na této práci baví: „Je to práce s lidmi. Snaží-



Prodejna Adélky v Humpolci na Horním náměstí v roce 2008.

me se mít co největší sortiment výrobků, abychom mohli splnit jejich přání a oni od nás odcházeli spokojení. Škoda, že se nedá obchod nafouknout. A také nám to tady strašně utíká, než se nadějeme, je večer.“ Hana Štěpánková, která prodává v předkasové zóně v Kauflandu v Táboře, se svěřila: „S kolegyněmi jsme se shodly, u nás na prodejně můžeme vždy říct tenhle chléb je výborný nebo ty koláče jsou čerstvé. Nemusíme



Prodejna Adélky v Táboře na Husově náměstí v roce 2012.

nic přibarvovat. Krom toho nás těší chvála od zákazníka. Víme, že kvalita zboží je zásluhou spíš kolegů v pekárně a cukrárně, ale i tak, zahřeje to na duši.“

(fru)

Příběhy z prodejen

Příběhů z prodejen a se zákazníky jsou stovky. Bodejť ne, každý z nás chodí denně pro pečivo a další dobroty.

Eva Másilková, Lenka Kratochvílová, Humpolec

O veselé situace tu nemáme nouzi, protože denně tu projde asi pět set lidí. Jednou k nám přišel na snídani Tomáš Klus s celou kapelou. Také Jarek Nohavica se přišel občerstvit před koncertem, a dokonce se o nás pochvalně zmínil před celým sálem. Lidé se pak chodili ptát, kde seděl a co jedl.

Ludmila Girbová, Pelhřimov

Zákazníci si často pletou názvy zboží. Takže místo větrníku chtějí vrtulník, ptají se, zda je s pilotem, nebo bez. Cukrovinku zvanou střecha nazývají bramac a na sedlácký chléb se úsměvně dotazují, zda je s povozem a se statkem. Místo ciabatty říkají cibetka nebo čizba a croissant nazývají croseta a crosmen.

Petra Furdaničová, Jindřichův Hradec

Co mi opravdu utkvělo v paměti, bylo, když se zákazník naprosto vážně udivoval, že chléb je každý den (některé dny i dvakrát a třikrát denně) čerstvý. Myslel si, že čerstvý je jen třikrát týdně.

Šarlota Tyšerová, Nová Včelnice

Ráda bych se s vámi podělila o zážitek s dietou po svátcích. V sedm hodin ráno přišel zákazník a chtěl něco dietního. Vzal si dva rohlíky a placatici rumu. Lahev hned u kasy téměř celou vypil a hodil do koše. Řekla jsem mu, že tam ještě něco zbylo. A on odpověděl: „To je dobrý, já držím dietu.“

Zážitky všední i nevšední

A co by to bylo za život a za práci, kdyby tam chyběl humor, úsměv a nezapomenutelné zážitky?

Prodavačku Pavlu Kučerovou z Havlíčkova Brodu pozval zákazník dokonce na rande, k Michale Mládkové z Tábora jednoho dne ráno přišla zákaznice a z ničeho nic jí darovala malé dřevěné usměvavé sluníčko se slovy: „To je jen pro vás, pro radost.“

A co dokáže snad všechny prodavačky rozčítit? Jednoznačně dotaz zákazníků, zda je pečivo čerstvé. Pečivo je totiž v Adélčiných prodejnách vždy čerstvé a samy prodavačky to pokládají za samozřejmost a také za svoji čest, proto jsou tyto otázky pro ně vždy nepříjemné. Ale zvykly si a vždy s úsměvem odpovídají, všechny stejně: „Samozřejmě, je čerstvé. Stačí si jen vybrat.“